

Pohovani patlidžan sa mesom i kackavaljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 patlidžan
- 300 g pileceg belog mesa
- 100 g kackavalja
- 1 jaje
- 50 g brašna
- 50 g prezli
- zacini po ukusu
- 2 cenabelog luka

Priprema

Patlidžan oljustiti i iseci po dužini 0,5 cm debljine, a zatim svaku šnit prepoloviti, posoliti i ostaviti 10ak minuta da pusti vodu. Za to vreme iseci meso na komade pouljiti i zaciniti. Patlidžan umakati u brašno, jaje i prezle i stavljati na papir za pecenje. Odozgo reati meso i po list kackavalja (od ove kolicine sam dobila osam komada). Posuti sa belim lukom. Peci 180-200 stepeni pola sata.

Savet

.